

Lineamientos para el Plan Estratégico de Cacao, Nicaragua

Christophe Montagnon, Eduardo Somarriba, Philippe Lachenaud
CIRAD-CATIE

Managua, Nicaragua
14 febrero 2006

Lineamientos para el Plan Estratégico de Cacao, Nicaragua

Christophe Montagnon, Eduardo Somarriba, Philippe Lachenaud

Introducción

El MAGFOR solicitó al Cirad y al CATIE conformar un equipo técnico que brindara la siguiente cooperación técnica al Gobierno de Nicaragua: 1) Diagnosticar la situación actual del sector cacaotero nacional; 2) Elaborar lineamientos de un Plan Estratégico de Desarrollo Nacional del Cacao y 3) Recomendar los próximos pasos para poner en marcha la formulación e implementación del Plan. El equipo estuvo integrado por Christophe Montagnon y Philippe Lachenaud (Cirad) y Eduardo Somarriba (CATIE), con el apoyo y coordinación de Guillermo Somarriba (CPC, Ministerio de la Presidencia, Gobierno de Nicaragua). La misión tuvo lugar entre el 21-26 de noviembre del 2005 e incluyó numerosas reuniones con representantes de los siguientes actores del sector cacaotero nicaragüense: Gobierno (CPC, MAGFOR, INTA, MIFIC), empresa privada (NICAEXPORT, Chocolates Momotombo, AIM), cooperación internacional (UE, ONUDI, GTZ) y organizaciones no gubernamentales y proyectos de desarrollo local (ProMundo Humano, Michigan State University) que proveen asistencia técnica y ejecutan recursos de la cooperación internacional (En Anexo 1 se presenta la lista de personas entrevistadas durante la misión).

Las reuniones se completaron con una visita al Centro Experimental El Recreo en ciudad Rama, el principal banco de germoplasma de cacao del país (en Anexo 2 se presenta el listado de clones de cacao disponibles en El Recreo). Otros actores cacaoteros de Nicaragua que no se entrevistaron durante la misión incluyen: organizaciones de productores cacaoteros (CACAONICA, ACODEMUE) y productores no organizados, la ONG Sano y Salvo, los programas de promoción del cultivo del cacao de las iglesias Luterana y Católica, USAID, Industrias Café Soluble, GORBEA Chocolates y refresquerías en mercados populares. En este informe se presentan los principales elementos de la estrategia nacional con base en el análisis de las fortalezas y debilidades del sector cacaotero nicaragüense y de una composición de los objetivos esperados por los diferentes actores de la cadena del cacao nicaragüense. Una presentación en power point del texto de este informe se presenta en el Anexo 3.

Resumen ejecutivo

Los objetivos nacionales del sector cacaotero nicaragüense pueden sintetizarse en tres grandes temas:

- **Macroeconómicos:** Se busca aumentar el ingreso de divisas por la exportación de cacao en grano y de productos elaborados y semi-elaborados
- **Microeconómicos:** Se busca aumentar el ingreso de los productores (subsistencia y empresariales), el auto-abastecimiento (madera, frutas, leña, etc. –especialmente para hogares de pequeños productores de subsistencia) y la disponibilidad de materia prima para consumo nacional (industrias nacionales de chocolates y refresquerías populares)
- **Ambiente:** Se busca mejorar los sistemas de producción cacaoteros para proteger suelos, agua y biodiversidad (especialmente en zonas remotas y en los alrededores de zonas protegidas de interés nacional e internacional), proveer de otros servicios ambientales a la sociedad (fijación de carbono, regulación de los ciclos biogeoquímicos, etc.) y generar ingresos económicos adicionales al hogar productor por la provisión de estos servicios ambientales.

Los objetivos nacionales se pueden lograr:

- Aumentando la productividad de los cacaotales existentes y expandiendo el área bajo cultivo de cacao empleando tecnología cacaotera de punta (fuerte énfasis en el mejoramiento genético, importación, validación y reproducción de nuevos clones e híbridos con alto potencial para Nicaragua, uso masivo de injertos y plantas de porte bajo, mejor manejo agronómico del cacao, diversificación agroforestal, control de moniliasis)
- Aumentando el precio mediante la producción de cacao de alta calidad (por su composición genética y por el manejo post-cosecha) y buscando estrategias de certificación y diferenciación que aseguren sobre-precios grandes y estables en el corto y mediano plazo (un tercio del cacao nicaragüense se exporta como grano certificado orgánico y de comercio justo – CACAONICA, Waslala)
- Aumentando el margen de utilidades mediante el diseño de una estrategia de reducción de costos (especialmente en fincas de escala empresarial) y venta de servicios ambientales.

A corto plazo, en el 2006, se debe: 1) Presentar estas ideas del Plan Nacional al Gabinete Presidencial para la Producción y Competitividad y al resto de los integrantes del Cluster Cacao de Nicaragua y 2) Diseñar la estrategia técnica, organizativa y de cooperación con las cuales se implementaría el Plan. Para el diseño será necesario completar el diagnóstico cacaotero iniciado durante esta misión y realizar un análisis de los riesgos productivos (efectividad y rentabilidad del control de moniliasis, rendimiento de clones e injertos en los ambientes agroecológicos de Nicaragua, rentabilidad y riesgo financiero, etc.), comerciales (CAFTA y otros procesos de liberalización e integración comercial) y climático (tendencia hacia períodos mas secos y erráticos, eventos catastróficos mas frecuentes y dañinos, etc.) del Plan.

El diagnóstico cacaotero que es necesario completar en el 2006 incluye:

- Estimación de área cultivada, la tasa de ampliación en las zonas de expansión del cacao en la región Atlántica y la caracterización de los hogares y de las plantaciones de cacao

- Realizar un inventario de las organizaciones de asistencia técnica y cooperación que trabajan apoyando el cultivo del cacao en Nicaragua, listar los programas y proyectos cacaoteros en marcha, los proyectos en gestión, estimar los recursos financieros y de otra índole dedicados actualmente y en el futuro cercano (cinco años) a apoyar actividades con cacao en Nicaragua
- Evaluación de la actitud de los productores ante la disponibilidad real de tierra y recursos financieros para mejorar y expandir el cultivo del cacao, el uso de tecnología (materiales vegetales, sombra, lucha contra la monilia, prácticas de recolecta, injertación), sobre los precios actuales y expectativas futuras
- Evaluación de la actitud de los compradores y de los pequeños transformadores industriales sobre el terreno con relación a la oferta (cantidad y calidad) y la demanda de cacao en el mercado nacional e internacional
- Validar las siguientes suposiciones del sector cacaotero nicaragüense ¿es el cacao nicaragüense de alta calidad? ¿Existe en Nicaragua disponibilidad de tierras adecuadas para expandir el cultivo? ¿Es agronómica y financieramente factible el control de la moniliasis? ¿Es estable y seguro el mercado y los precios esperados para el cacao en el mercado nacional e internacional?
- Extender el análisis FODA al contexto actual y perspectivas de mercado del cacao de Nicaragua
- Evaluar el conocimiento e investigación disponible sobre la cacaocultura nacional y definir las necesidades de investigación, incluyendo
 - Evaluación de la productividad, tolerancia a moniliasis y calidad de grano de materiales genéticos promisorios en varias condiciones Agroecológicas
 - Evaluación agronómica y financiera de las alternativas utilizadas actualmente contra la moniliasis
 - Identificación y evaluación de las especies arbóreas, densidades y arreglos de plantación apropiados para productores de subsistencia y empresariales en varias condiciones Agroecológicas
 - Zonificación agroecológica del cacao en Nicaragua y evaluación de las bondades y limitaciones de las regiones atlántico (lluviosa, $>2000 \text{ mm año}^{-1}$) y pacífico (estacionalmente seca, $1400\text{-}1600 \text{ mm año}^{-1}$) para la expansión del cultivo
 - Posibilidades para integrar el conocimiento generado en los centros regionales de investigación con cacao en América Central (FHIA - Honduras, CATIE - Costa Rica).

El cacao en Nicaragua

Nicaragua produce unas 1000 t anuales de cacao en grano, de las cuales aproximadamente la mitad se exporta al mercado centroamericano (El Salvador, cacao convencional) y europeo (200 t, cacao certificado orgánico y de comercio justo) y la otra mitad se destina para el consumo nacional de refrescos (cacao con leche, tiste, pinolillo, etc.). El consumo nacional se complementa con la importación de casi 1000 t anuales de chocolates y otros productos elaborados y semi-elaborados de cacao (Figura 1). La producción tiene lugar mayormente en la

región atlántica de Nicaragua, con una zona de concentración en los Municipios de Waslala y Rancho Grande en Matagalpa y varios frentes de expansión en Río San Juan, Nueva Guinea, Muy Muy y algunos grandes ríos (Prinzapolka, Grande de Matagalpa, Coco) y reservas indígenas (Mayangna en Bocay y en el triángulo minero). Se estima que existen unos 1500 productores en Waslala, 1000 en Rancho Grande y unos 3000 adicionales en los otros frentes de expansión. No se conoce el área cultivada por edad de plantación ni el estado productivo y de manejo de esas plantaciones. Los rendimientos son bajos ($100\text{-}200\text{ kg ha}^{-1}\text{ año}^{-1}$) debido a la fuerte incidencia de moniliasis, laxo manejo y composición genética sub-óptima.

Los actores cacaoteros de Nicaragua y sus objetivos

Cuadro 1. Los actores y sus objetivos.

Actores	Objetivos
Gobierno	Elevar la producción (de 1000 t a 5000 t año ⁻¹), establecer nuevas plantaciones (8-10 mil hectáreas en cinco años), elevar el valor agregado de la producción (100 t a 2250 t año ⁻¹), certificar o mejorar calidad del grano, mejorar la infraestructura productiva y social, elevar las exportaciones, generar divisas, amortiguar las zonas protegidas, reducir la pobreza de hogares productores, diversificación productiva de fincas, organizar y reactivar el sector.
Donantes	Apoyar la modernización del sector gubernamental relacionado con la promoción y coordinación de actores, legislación, aduanas, promoción exportaciones y ambiente empresarial, apoyar el desarrollo de los hogares de productores pobres, y sus ingresos, proteger la zonas de conservación y el medio ambiente
ONGs	Diversificar los ingresos de pequeños productores, reducir la pobreza, ampliar las áreas de cultivo, mejorar los rendimientos mediante control de monilia y mejor manejo agronómico, proteger el medio ambiente.
Productores y sus organizaciones	Empresarios : Varias regiones del Pacífico, Rentabilidad Subsistencia : Zonas remotas del Atlántico, Generar ingresos en efectivo, autoabastecimiento de madera, leña, fruta y otros productos del cacaotal para consumo del hogar, diversificar producción,. CACAONICA-ProMundo Humano: Incrementar la producción de cacao orgánico certificado.
Industria	Mayor oferta de cacao, estabilidad en la oferta, grano de buena calidad (pero hay diferentes percepciones de la calidad: por ejemplo, para refresquerías, el cacao sin fermentar y solamente lavado, es “buena calidad”, no así para la industria de chocolates), acceso a financiamiento, asistencia técnica en procesos industriales y buenos mercados.

Oportunidades, debilidades y suposiciones del sector cacaotero nicaragüense

Oportunidades

- Existe apoyo político del Gobierno, de los donantes y ONGs a la expansión y mejoramiento del cacao.
- CPC algo positivo y necesario. Alto perfil político de CPC facilita orientación de acciones gobierno, donantes ¿ONGs ? y sirve como un foro de concertación.
- En el mercado nacional y centroamericano, la demanda es mayor que la oferta y los precios nacionales son mayores que el precio internacional.
- Existen organizaciones de productores cacaoteros con amplia experiencia en certificación, exportación de cacao orgánico y de comercio justo a mercados nichos internacionales.
- La región del Pacífico y el pie de monte (<500 m??) en las zonas estacionalmente secas podrían servir para la expansión del cacao con nuevas plantaciones, porque en esas zonas se espera una baja presión de monilia y por lo tanto, mayores expectativas de rendimientos.

Limitaciones

- Moniliasis provoca pérdidas de 30-80% de la cosecha. Queda por demostrar la factibilidad financiera de las soluciones técnicas para el control de esta enfermedad.
- Poco conocimiento sobre cómo se desempeñarán nuevos clones y variedades de cacao en las diferentes condiciones agroecológicas donde se cultiva o se podría cultiva cacao en Nicaragua. Existe poca disponibilidad germoplasma superior en el país.
- Esfuerzos cacaoteros nacionales dispersos, baja capacidad nacional para la investigación, capacidad industrial nacional mínima, poco valor agregado al grano de cacao producido en el país.
- No se conocen los objetivos de productores para expandir y mejorar la producción del cacao.
- Precio de la mano de obra en Nicaragua es mayor que en África (principal productor del mundo) o partes de Asia. El cultivo del cacao consume mucha mano de obra y esto pone en desventaja comparativa a Nicaragua con las principales zonas productoras de cacao del mundo.

Suposiciones

- ¿Alta calidad y demanda de cacao de Nicaragua?
- ¿Precios y demanda de cacao se van a mantener elevadas?
- ¿Es agronómica y financieramente factible el control de la moniliasis en zonas húmedas? El cacao se considera en Nicaragua como un cultivo del trópico húmedo, donde los problemas de moniliasis son muy severos. El cacao se puede cultivar adecuadamente en la vertiente pacífico de Nicaragua, con un régimen pluvial estacional que reduce la incidencia de moniliasis.
- ¿Existe en Nicaragua grandes superficies de tierra con potencial cacaotero, es decir, con buen acceso terrestre, suelos apropiados, sin problemas de vientos y con un período seco bien marcado de 4-5 meses?.
- ¿Eco-certificación ofrece grandes oportunidades a mediano y largo plazo?

Cacao en cifras (t año⁻¹)

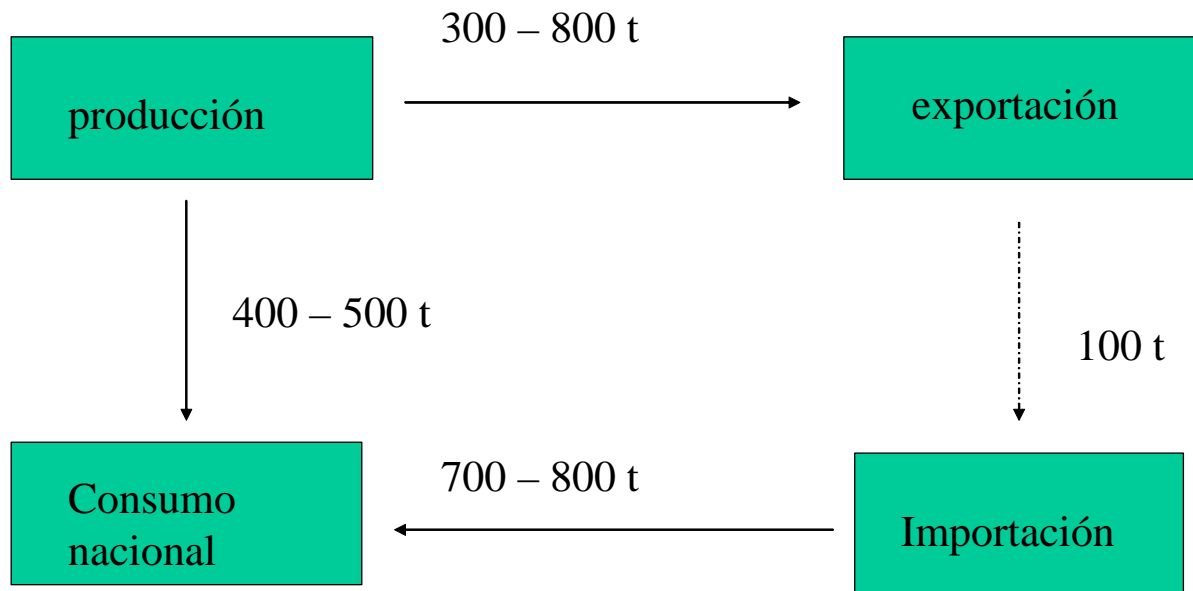


Figura 1. Producción, consumo e importación del cacao en Nicaragua. 2005.

Anexo 1. Listado de personas entrevistadas y organizaciones a las que pertenecen.

Javier Morales González	Director Ejecutivo	AIM (Administradora de Inversiones Múltiples)
Adolfo Arguello Lacayo	Presidente Ejecutivo	AIM (Administradora de Inversiones Múltiples)
Estela Cleotilde Alemán	Representante para Nicaragua	CATIE
Luis Osorio	Vice Ministro	MAG FOR
Noel Pallais	Director General	INTA (Instituto Nicaraguense de Tecnología Agropecuaria)
Rémy Llinares	Asesor en Asuntos de Cooperación	Delegación de la Comisión Europea
Guillermo Somarriba	Coordinador Clusters Café y Cacao	Comisión Presidencial de Competitividad (CPC)
Roberto Bendaña McEwan	Secretario Ejecutivo	Comisión Presidencial de Competitividad (CPC)
Edgar Kopsell	Asesor Principal – Economía	GTZ
Octavio A. Menocal Barberena	Director Nacional de Investigación y Desarrollo	INTA (Instituto Nicaraguense de Tecnología Agropecuaria)
Yader Suazo	Asesor cacao	MAGFOR
Francisco A. Urcuyo Muñoz	Asistente/Asesor Viceministro	MAGFOR
Nubia Molina Mejía	Servicios de Inteligencia Comercial	NICAEXPORT
Iván Saballos Patiño	Director Ejecutivo	NICAEXPORT
Rafael Henriquez	Consultor Nacional	ONUDI
Liza González	Directora Programa Nicaragua	Paso Pacífico
Tomás T. Membreño	Director en Nicaragua	PFID-F&V
Alicia Paucar	Coordinadora Nacional	PMS (Proyecto Manejo Sostenible)
Hans W. Grebe	Delegado para Nicaragua	Pro Mundo Humano
Sra. Olga Duarte	Representante del Director	The Momotombo-Chocolate Factory

Anexo 2. Estación El Recreo (INTA, El Rama)

La estación se encuentra en una pequeña zona de cacaotales (alrededor de 100 ha), con una pluviometría de 3000 mm año⁻¹, muy cerca de la ciudad El Rama (Oeste de Bluefield). El banco de germoplasma de cacao fue iniciado con introducciones del CATIE (Costa Rica), durante los años 1990 y 1991. En 1994, 149 clones ya estaban plantados, de los cuales se pueden destacar: 7 clones EET (Ecuador), 36 clones CC (Costa Rica), 28 clones UF (Costa Rica), 35 clones ICS (Trinidad) y 20 clones RIM (México). Los otros clones provienen de Brasil, Granada, Honduras y Guatemala, principalmente. Los jardines clonales están muy bien manejados y producen mazorcas de 29 familias de híbridos (cruces interclonales), siempre con un padre del Alto Amazónico y otro Trinitario. La polinización es manual, sin aislar las flores. La producción anual es de alrededor de 800 000 semillas, con un potencial estimado en un millón. La superficie total de los jardines clonales parece ser de unos 4.2 ha.

El listado de los principales clones en la Estación El Recreo (información aportada por Octavio Menocal, INTA) incluye: UF – 296, TJ – 1, CC – 18, GS – 36, CC – 34, CC – 9, SIAL – 339, SIC – 802, CU – 2, EET – 67, EET – 183, EET – 228, EET – 399, UF – 676, IMC – 67, EET – 400, IAC – 1, ICS – 1, ICS – 6, ICS – 8, ICS – 39, ICS – 60, ICS – 73, ICS – 95, P – 7, P – 12, P 12 – CAT, SCA – 6, SCA – 12, UF – 29, UF – 613, UF – 650, UF – 667, UF – 677, CCN – 51, SIC – 6, CC – 10, CC – 17, CC – 35, JACA, CC – 38, SGU – 4, CC – 52, UF – 273, UF – 712, POUND – 7, UF – 12, CATONGO, SPA – 9, EET – 48, EET – 64, UF – 668 y LAGARTO. Dentro de ellos, los 10 primeros clones tienen cierto grado de tolerancia a moniliasis. Los cruces interclonales produciéndose este año en El Recreo incluyen: UF 650 X POUND-7, UF 676 X POUND – 12, UF 677 X POUND -7, SPA 9X UF-613 UF 613 X POUND – 12, IMC 67 X UF - 613, UF 296 X CC – 18, UF 668 X IMC – 67, EET 48 X IMC – 67, UF 667 X IMC – 67, UF 12 X IMC – 67, EET 64 X IMC – 67 y UF 296 X EET 399. Se cuenta además con varios clones en un banco élite y un nuevo banco de cacaos autóctonos con selecciones de cacao Trinitarios (30 accesiones ya colectadas en las regiones Pacífico del país, región central y zona sur, específicamente, la zona del Río San Juan. En 2006 se continuarán las colecciones de materiales autóctonos promisorios en el triángulo minero en los asentamientos miskitos de Sumubila, Sahsah, Columbus, Saslaya y Río Coco, en la Cruz del Río Grande de Matagalpa, Orinoco, Río Escondido, Mahogany y en las Comarcas de Campamento y Naciones Unidas de la región de Nueva Guinea.